



イタリアワイン商談会

BORSA VINI 2021

2021年10月25、26日 東京
出展社情報

ANTONUTTI

アントヌッティ



ワイン3

格付名	FRIULI GRAVE
製品名	PINUS NIGRA PINOT NERO RISERVA
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2017
地域	フリウリ
ブドウ品種	ピノ・ネーロ
海拔	150m
土壌	モレーン由来の赤い粘土を含んだ、小石の多い平野
仕立て	グイヨ
ha 当たりの収穫量	50
植密度	4,500 本/ha
醸造	フェノールが完全に成熟した時点で収穫したブドウを軽く圧搾した後、約 10 日間のマセラシオンを行い、頻りにポンピングオーバーを実施します。澱引き後、ステンレスタンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵を行ないます。
熟成	フランス産オークのバリックで約 12 か月間熟成させた後、12 か月間の瓶内熟成を経て出荷。
サービス温度	18°C
相性のよい料理	最もお勧めの料理はトリュフのタリオリーニですが、白身肉のローストや、脂ののった魚のフィレなどにもよく合います。
認証	-
受賞歴	『グローバル・ピノノワール・マスターズ』銀賞
蔵出し価格または国内希望小売価格	4,000 円（税別）※日本未発売の為参考価格
memo	